



اطباق شهية
من ماجي

DELICIOUS MEALS
THE MAGGI WAY



www.manalonline.com



- 1- Dawood Pasha With Egyptian Rice
- 2- Chicken Maccheroni With White Sauce
- 3- Oriental Chicken With Rice
- 4- Mousaka With Egyptian Rice
- 5- Matarees
- 6- Qadi Qooda
- 7- Makhloom Al Dajaj
- 8- Stuffed Squash And Vine Leaves

- ١- داوود باشا مع الأرز المصري
- ٢- مكرونة بطي بالصلصة البيضاء
- ٣- دجاج شرقى مع الأرز
- ٤- مسقعة الباذنجان مع الأرز المصري
- ٥- المطايز
- ٦- قاضي قاضي
- ٧- مخموم الدجاج
- ٨- محشي ورق العنب والكوسا

داوود باشا مع الأرز المصري

(السمام)




DAWOOD PASHA WITH EGYPTIAN RICE

(SERVES 4)

www.manalonline.com

You &  make delicious meals

انت و  انتخبور اطباق شهية



المقادير

• ١/٢ كيلو لحم مفروم فرما ناعما • ١/٢ ملعقة صغيرة من كل من: فلفل اسود، بهار، قرصة • زيت ذرة • كيلو بصل مفروم مربعات خشنة • ٤ مكعبات مرققة الدجاج ماجي • ٢ حبات ثوم مدقوقة • ملعقتان كبيرتان زبد رمان • ملعقة صغيرة نعناع جاف •

طريقة التحضير

يُمزج اللحم المفروم بالبهارات و تُشكّل منه كرات بحجم حبة الخبز • تُحمّر كرات اللحم في الزيت الحار ثم تُرفع من الزيت • يُغلى البصل في نفس الزيت الى ان يُحمّر • توضع كرات اللحم فوق البصل ويُضاف اليها كوبان من الماء الحار • يُضاف مكعبان من مرققة الدجاج ماجي • ويُغلى الخليط ثم تُخفّض النار ويُطهى لمدة ٢٠ دقيقة • يُضاف الثوم وزبد الرمان والنعناع ويُترك على النار لمدة ٥ دقائق • يُقدّم داوود باشا مع الأرز المصري •

لتحضير الأرز المصري

يُذوّب ١/٢ كوب سمن في وعاء ويُضاف اليه ٢ اكواب من الأرز المنقوع سابقا ويُغلى قليلا • تُضاف اليه ٢ اكواب من الماء الحار و مكعبان من مرققة الدجاج ماجي • عند غليان الماء تُخفّض النار ويُترك الأرز لينضج •

Ingredients

2 tablespoons corn oil • 1 kg onions, chopped • 1/2 kg finely minced beef • 1/2 teaspoon each of : black pepper, allspice and cinnamon • 4 cubes Maggi Chicken Stock • 1/2 cup margarine • 3 cups Egyptian rice, washed and soaked • 4 cloves garlic, crushed • 2 tablespoons pomegranate syrup • 1 tea-spoon dried mint •

Preparation

Heat oil in a large pan, add onions and cook for 5-10 minutes until brown • Meanwhile, mix together meat and spices and form into small walnut size balls • Add meatballs to onions and cook for a further 5 minutes • Dissolve Maggi Chicken Stock, 2 cubes in 2 cups of hot water and pour over meatballs mixture • Bring to the boil • Cover and simmer for 30 minutes • Meanwhile, melt margarine in a large saucepan, add rice and cook for 5 minutes • Add 3 cups hot water and Maggi Chicken Stock, 2 cubes • Bring to the boil • Cover and simmer for approximately 15 minutes until rice is thoroughly cooked • Add garlic, pomegranate and mint to meatballs and cook for a further 5 minutes • Serve "Daoud Pasha" with rice •

مكرونة بيتي بالصلصة البيضاء

www.manalonline.com

(6 أشخاص)



CHICKEN MACCHERONI WITH WHITE SAUCE

(SERVES 6)



You & **MAIDA** make delicious meals

انك و **ماید** لتحضير اطباق شهية

دجاجة واحدة • ٢ مكعبات مرققة الدجاج ماجي • بكت مكرونة (مكرونة) بني بيتوني •
١/٢ كوب حبة سم يسرية مشورة •

مقادير الصلصة البيضاء: ٥٠ غرام زبدة • ٥٠ غرام دقيق القمح • ٣ أكواب حليب • مكعب
مرققة الدجاج ماجي • ٢٥ غرام جبن يارمران مشور • ١/٢ ملعقة صغيرة بهار أبيض •

طريقة التحضير

يسلق الدجاج مع إضافة مكعب من مرققة الدجاج ماجي ويترك على النار حتى ينضج ويقطع
قطعا متوسطة • تسلق مكرونة بني بيتوني في ١ لتر من الماء المغلي مع مكعبين من مرققة
الدجاج ماجي وتترك على نار هادئة مدة ١٠-١٢ دقيقة أو حتى تنضج البني • تصفى
المكرونة (المكرونة) من الماء ثم تغطى جيدا بكمية من الصلصة البيضاء • تصب نصف كمية
المكرونة (المكرونة) في حنية مناسبة بالفرن وتغطى بالدجاج والكمية الباقية من المكرونة •
تعدر باقي الصلصة البيضاء وتغطى بالحنية اليسوية المشورة • توضع في فرن
متوسطة الحرارة مدة ٣٥ دقيقة •

لتحضير الصلصة البيضاء

تؤخذ الزبدة في قدر صغيرة • يضاف إليها دقيق القمح • تترك الخليط على النار مدة
دقيقتين مع التحريك • يضاف الحليب تدريجيا ويحرك باستمرار • يضاف مكعب من مرققة
الدجاج ماجي وحين النهارمران المشور والبهار • تترك على النار مدة ٢-٣ دقائق حتى
تذوب الحنية وتصبح الصلصة متماسكة •

Ingredients

4 cubes Maggi Chicken Stock • 1 x 1.5kg chicken, jointed • 1 pack Buitoni
Penne • 50g butter • 50g plain flour • 3 cups milk • 25g parmesan cheese •
1/4 teaspoon white pepper • 1/2 cup Swiss cheese, grated •

Preparation

Preheat oven to 350°C • Dissolve Maggi Chicken Stock, 1 cube in a litre of
hot water • Add chicken, cover and cook for 30-35 minutes until chicken is
tender and cut into bite size pieces • Bring 4 litres of water to the boil with
Maggi Chicken Stock, 1 cube • Add Buitoni Penne and simmer for
approximately 10 minutes until cooked "Al Dente" • Meanwhile, melt butter
in a small saucepan, stir in flour and cook for 2-3 minutes, stirring conti-
nuously • Remove from heat, gradually add milk and Maggi Chicken
Stock, 1 cube • Return to heat and cook, stirring until sauce is thickened and
smooth • Drain Penne and stir in half the sauce • Place a layer of Penne in a
large ovenproof dish • Cover with chicken and second layer of Penne • Finish
with remaining white sauce and top with grated Swiss cheese • Bake for 30-
35 minutes until golden brown • Serve immediately •

دجاج شرقي مع الأرز

(6 أشخاص)

www.manalonline.com



ORIENTAL CHICKEN WITH RICE

(SERVES 6)



You & **Manal** make delicious meals

انت و **Manal** لتحضير اطباق شهية

المقادير

دجاجتان • ملعقة صغيرة هيل • 4 مكعبات مرقة الدجاج ماجي • 1/4 كيلو لحم مفروم •
1/2 كوب سمك نباتي • 1/2 ملعقة صغيرة من كل من - بهار، قرفة، فلفل اسود • 2 اكواب أرز
أمريكي • 1/2 كوب لوز مفلفل مطوليا ومحضر • 3 ملاعق كبيرة صنوبر محضر •

طريقة التحضير

يُنظف الدجاج ويُفلفل حسب الرغبة ويُسلق مع الهيل ويسكب من مرقة الدجاج ماجي •
يقلب اللحم المفروم في السمن ويُضاف اليه البهارات الى ان يُحمر ويُصفى • يُضاف اليه
2 اكواب ماء حار و 2 مكعبات من مرقة الدجاج ماجي ويترك على النار الى ان يغلي الماء •
يُضاف الأرز ويُخلط مع اللحم • عند غليان الماء تُخفّض النار ويُطهى الأرز الى ان ينضج •
يسكب الأرز ويُزيّن بقطع الدجاج واللوز والصنوبر • يُقدّم مع سلطة اللبن والخيار والذرة
الحاف •

Ingredients

2 x 1 kg chickens, jointed • 1 teaspoon ground cardamom • 4 cubes Maggi
Chicken Stock • 1/2 cup margarine • 1/2 kg minced beef • 1/2 teaspoon each
of allspice, cinnamon and black pepper • 3 cups American rice • 3-4 cups
yoghurt • 1/2 cucumber, finely diced • 2 teaspoons dried mint • 1/2 cup sliced
roasted almonds • 3 tablespoons roasted pine nuts •

Preparation

Place chicken, cardamom and Maggi Chicken Stock, 1 cube in a large
saucepan • Add enough water to cover • Bring to the boil and simmer for
approximately 30-40 minutes until chicken is tender • Melt margarine in a
large saucepan, add meat and spices and cook for 5-10 minutes until meat is
brown • Add 6 cups hot water and Maggi Chicken Stock, 3 cubes • Bring
to the boil and add rice • Simmer for approximately 15 minutes until rice is
cooked • Mix together yoghurt, cucumber and mint, chill in the refrigerator •
Arrange rice mixture on a serving plate • Drain chicken portions and place on
top • Decorate with almonds and pine nuts • Serve Oriental Chicken with
yoghurt and cucumber •

مسقعة الباذنجان مع الأرز المصري

(6 أشخاص)



MOUSAKA WITH EGYPTIAN RICE

(SERVES 6)

www.manalonline.com



You & **Maggi** make delicious meals

اندي و **مجاج** لتحضير أطباق شهية

المقادير

كilo باذنجان اسود مستدير وكثير اللحم ومقطع مكعبات متوسطة • ٢ بصلات متوسطة مفرومة فرما ناعما • زيت ذرة • ١/٢ كيلو لحم بعظمه مقطع قطعاً متوسطة • مكعبان مرققة الدجاج ماجي • عذبة كبيرة حنظل مسروق (٤٥٢ غرام) • ١٠ حبات ثوم محفرة • عصير ليمونة واحدة • ملعقة كبيرة نعناب ناشف •

www.manalonline.com

طريقة التحضير

يُنقع الباذنجان بآلة والماء والملح مدة نصف ساعة ثم يُحسق جيداً ويُشكف • يُقلى بالزيت الغزير ثم يُترك في مصفاة • يُقلى البصل في قليل من زيت الذرة • يُضاف اللحم ويُقلب مع البصل حتى يُحمّر • يُذوب مكعبان من مرققة الدجاج ماجي في كوب من الماء الساخن ويُضاف إلى اللحم • يُترك خليط اللحم على نار هادئة حتى ينضج • يُضاف السمكس والثوم ومكعبات الباذنجان إلى اللحم • يُضاف اللحم حسب الرغبة ويُترك على النار حتى يبقى قليل من المرق • يُضاف عصير الليمون والنعناب ويُقدم مع الأرز المصري •

لتحضير الأرز المصري

يُذوب ١/٢ كوب من السمن في قدر ويُضاف إليه ٣ اكواب من الأرز النواع سابقها ويُقلى قليلاً • يُضاف إليه ٢ اكواب من الماء الحار ومكعبان من مرققة الدجاج ماجي • عند غليان الماء تُخفض النار ويُترك الأرز لينضج •

Ingredients

1 kg large eggplants, cut into medium-size cubes • 2 medium onions, finely chopped • corn oil • 1/2 kg meat with bones, cut into medium-size chunks • 2 cubes Maggi Chicken Stock • 1 large tin boiled chickpeas (453 grams) • 10 cloves garlic, lightly fried • juice of 1 lemon • 1 tablespoon dried mint •

Preparation

Soak eggplants in salted water for half an hour then strain well and dry • Fry in deep oil then strain and leave in strainer • Fry onions in a little corn oil • Add meat and stir with onions until brown • Dissolve Maggi Chicken Stock, 2 cubes in 2 cups of hot water and add to meat • Cook meat mixture on low heat until done • Add chickpeas, garlic and eggplant cubes to meat • Add salt to taste and cook until only a little stock remains • Add lemon juice and dried mint and serve with Egyptian rice •

Preparation Of Egyptian Rice

Melt 1/4 cup of margarine in a large saucepan • Add 3 cups of previously washed and soaked Egyptian rice and cook for 5 minutes • Add 3 cups hot water and Maggi Chicken Stock, 2 cubes • Bring to the boil • Cover and simmer for approximately 15 minutes until rice is thoroughly cooked •

**MATAZEEZ**

SFRLJSA





QADI QOODA

CHICKEN STEAKS



chicken
steak



المقادير

٢ مكعبات مرقة اندجاج ماجي • ١ كيلو لحم مفروم عرما • أعشاب • ملحقة صغيرة • ثوم • بهون • ٥ ملاعق كبيرة أر • ملحور • من بود • كوب زيت • سم • مسند • ملحقة • كبير • سنج • دوير • ملحقة صغيرة • حدي • مدية في كوب • داف •

طريقة التحضير

١- نضع في إناء مرقة الدجاج ماجي في ماء بارد • اللحم • الأعشاب • الملحقة • الثوم • البهون • ملحور • من بود • كوب زيت • سم • مسند • ملحقة • كبير • سنج • دوير • ملحقة صغيرة • حدي • مدية في كوب • داف •

Ingredients

2 cubes Maggi Chicken Stock • 1 kg meat finely minced • 1 tsp onion crushed garlic • 5 tbsp onion ground rice • corn oil • 1 cup white flour • 2 eggs • 1 1/2 tsp baking powder • 1/2 tsp yeast dissolved in 1 cup of warm water •

Preparation

1. Dissolve Maggi Chicken Stock in 2 cups of hot water • Mix meat with garlic, ground rice and dissolved Maggi Chicken Stock • Shape meat into thick circular patties • Place meat patties in a hot sauté pan with a little corn oil or ghee and cook on high heat until brown • Dissolve Maggi Chicken Stock in 1 cup of hot water and add it sauté pan • Cook until meat is done • Mix flour, eggs, baking powder and yeast to produce a thick batter • Leave batter aside to rest for one hour • Dip meat patties in batter one by one in deep hot oil • Serve hot with green salad •



MAKHTOOM AL DAJAJ

(SERVES 6)



المقادير

• ٥ ملاعق كبيرة مفرومة فرماً ناعماً • ٥ ملاعق كبيرة زيت ذرة • نجاجتان • كوب ونصف من ريادي • ٦ حبات طماطم متوسطة مفرومة فرماً ناعماً • ملعقتان كبيرتان من صلصة الطماطم • ١/٢ ملعقة صغيرة من كل من: كمون مطحون، كزبرة ناشفة، هيل مطحون • مكعبان مرقة النجاج ماجي •

طريقة التحضير

تُغلى البصل في الزيت إلى أن تُحمر • يُصفى من الزيت • تُقطع كل نجاجة إلى ٨ قطع (أو حسب الرغبة) ثم تُغلى في زيت على البصل وتوضع في قدر • يُذق البصل جيداً ثم يوضع في وعاء عسبر • يُضاف اللبن الريادي والطماطم والصلصة والبهارات ويُخلط جيداً مع البصل ثم يُصب للخليط فوق النجاج • يذوّب مكعبان من مرقة النجاج ماجي في كاريين من الماء الحار ويصب فوق النجاج • يترك النجاج على نار قوية حتى يغلي المرق ثم على نار هادئة حتى ينضج النجاج •

Ingredients

5 large onions, finely chopped • 5 tablespoons corn oil • 2 chickens • 1 1/2 cups yoghurt • 6 medium tomatoes, finely chopped • 2 tablespoons tomato paste • 1/2 teaspoon each of : ground cumin, dried coriander and ground cardamom • 2 cubes Maggi Chicken Stock •

Preparation

Fry onions in oil until brown • Strain oil • Cut each chicken into 8 pieces (or as desired), then fry in same oil and place in a saucepan • Puree onions then place in a deep bowl • Add yoghurt, tomatoes, tomato paste and spices, mix well with onions then pour mixture over chicken • Dissolve Maggi Chicken Stock, 2 cubes in 2 cups of hot water and pour over chicken • Cook chicken on high heat until stock boils then cook on low heat until chicken is done •

محشي ورق العنب والكوسا

www.manalonline.com

(6 أشخاص)



STUFFED SQUASH AND VINE LEAVES

(SERVES 6)



You & **MAJIDI** make delicious meals.

الذي و **مراجيح** لتحضير امطباق شهية

المحساديسر

١٢ حبة كوسا مصفوفة اللحم • ١/٢ كيلو ورق عنب • ١/٢ كيلو لحم مفروم • ١/٢ كوب زيت ذرة • ١/٢ كوب سمن نباتي • ٣/٤ ملعقة صغيرة فلفل اسود • كوب ونصف أرز مصري • ٢ مكعب مرقاة الدجاج ماجي • عصير ٣ ليمونات •

طريقة التحضير

تُغسل حبات الكوسا وتُفرغ من اللب • يُسلق ورق العنب قليلا ليصبح ليّنا • يُضاف اللحم المفروم والزيت والسمن والفلفل الاسود الى الأرز المغسول • يُدوّب مكعب من مرقاة الدجاج ماجي في ملعقة كبيرة من الماء الحار ويُضاف الى خليط اللحم ويُمزج جيدا • تحشى حبات الكوسا وورق العنب بحشوة الأرز واللحم • يُغطى قدر الفشر بأوراق العنب • تُصف طبقة من ورق العنب الحشو في قدر الفشر ثم تُغطى بالكوسا ثم يباقي ورق العنب الحشو • يُغطى ورق العنب بطبق مسطح ثقيل • يُدوّب مكعبان من مرقاة الدجاج ماجي في ٢ أكواب من الماء الحار ويُصب فوق ورق العنب ليغمره • يُطهى على نار قوية الى ان يغلي ثم تُنقّف النار ويُضاف عصير الليمون ويترك حتى ينضج • يُقدّم مع اللبن الرائب •

Ingredients

12 small squash • 1/2 kg vine leaves • 1 1/2 cups Egyptian rice • 1/2 kg minced meat • 1/4 cup margarine • 1/4 cup corn oil • 3/4 teaspoon black pepper • 3 cubes Maggi Chicken Stock • juice of 3 lemons • 3-4 cups yoghurt •

Preparation

Core the squash • Cook vine leaves in boiling water for approximately 1/2 minute until tender • Meanwhile, mix together rice, meat, margarine, oil and black pepper • Dissolve Maggi Chicken Stock, 1 cube in a tablespoon of hot water and add to rice mixture • Stuff squash and most of the vine leaves with rice mix • Cover the bottom of a large pot with some vine leaves • Place a layer of stuffed vine leaves in the pot • Arrange the squash on top and finish with the remaining stuffed vine leaves • Dissolve Maggi Chicken Stock, 2 cubes in 3 cups of hot water and pour over stuffed vegetables • Cover with a heavy flat plate • Bring to the boil and simmer for approximately 15-20 minutes • Add lemon juice and cook for a further 5 minutes, until squash is tender • Serve with yoghurt •